Die Scholle

Landwirtschaftliche Beilage zur „Deutschen Rundschau"

Nr. 37 Bromberg, 23. September 1939

# Die Geschichte einer Kulturpflanze.

## Die Zuckerrübe.

Von Dr. Siegfried Strakosch.

Unser durch das Fegefeuer der Hungerblockade gegangenes Geschlecht hat kaum die Vorstellung, daß auch die Blockade Englands durch Napoleon und die von ihm verfügte Kontinentalsperre keine Kleinigkeit für unsere Voreltern war. Man bedenke jedoch, was es hieß, von anderen Entbehrungen abgesehen, Jahre hindurch fast gänzlich auf den Genuß des Rohrzuckers verzichten zu müssen, für den es damals noch keinen wirklichen Ersatz gab. Das bißchen Rohrzucker Spaniens kam für die Allgemeinheit nicht in Betracht, vom Honig, dem uralten Süßmittel, war nicht genügend vorhanden, und der eingedickte Sirup, den findige Halberstädter Landwirte aus allerlei Rübenzeug zusammenbrauten, lieferte doch ein gar zu trauriges Surrogat. In Weimar half man sich mit Kartoffelstärke, die Kirchhoffs Erfindung mittels verdünnter Schwefelsäure in eine Art Zucker verwandeln lehrte. „Vergiß ein Fläschchen Kartoffelsirup und Kartoffelzucker nicht", mahnt Goethe, wie Christiane ihn 1812 in Karlsbad besuchen soll. Und in seinem Tagebuch merkt er damals an: „Bestellung eines irdenen Topfes zu Stärkezucker und andere Vorbereitungen zu dieser Operation." Eine besondere Magenfreude scheint dieser Stärkezucker indessen auch nicht gewesen zu sein, wenigstens nach der Meinung des Herzogs Karl August nicht. Der hatte sich beeilt, Professor Döbereiner die fabriksmäßige Herstellung in Tiefurt durch ein Privilegium zu ermöglichen. Nun, da die ersten Erzeugnisse vorliegen, schreibt er Döbereiner: „In der Hofkonditorei geht's mit dem Kartoffelsirup recht gut; aber der Zucker, der daraus entstand, ist sehr schlecht und schmeckt im Kaffee erbärmlich."

So hat man alle Ursache, sich nach Besserem umzusehen. Es liegt nicht so fern, wie man bisher geglaubt, findet sich im Gegenteil in nächster Nähe vor. Der berühmte Chemiker Marggraf hatte schon 1750 den Nachweis erbracht, daß die Rübe (Beta) den gleichen Zucker wie das Zuckerrohr enthalte. Achard, sein Schüler und Nachfolger als Direktor der Akademie der Wissenschaften in Berlin, versuchte nach des Lehrers Tod die Entdeckung praktisch zu verwerten. Es gelang ihm tatsächlich, 16 Pfund veritablen Zucker aus Rüben herzustellen und zu zeigen, daß sich die Rübe durch entsprechende Kultur von 3,3 auf 6 Prozent gewinnbaren Zucker bringen lasse. Ein Vorschuß von 50 000 Talern, den König Friedrich Wilhelm daraufhin bewilligte, setzte Achard instand, das Gut Cunern in Schlesien zu erwerben und dort 1802 die die erste Rübenzuckerfabrik zu errichten. Sie konnte aber gegen die mächtigere Konkurrenz des Rohrzuckers nicht aufkommen und ging bald ein. Nun erweckt die Kontinentalsperre den Rübenzucker zu neuem Leben. Kein Geringerer als Napoleon selbst ist es, der mit der ganzen Fülle seiner Macht und seines Temperaments für die Rübenindustrie eintritt und das Zuckerhandelsmonopol Englands damit vernichtend treffen will. Auch in Deutschland entstand damals manche Zuckerfabrik, und unter den Projektanten befinden sich Karl August und Goethe, die die Errichtung einer Rübenzuckerfabrik in Tiefurt eifrig planen. Goethe, gründlich und begeistert wie immer, wenn ihn irgendeine Frage beschäftigt, stellt gleich Versuche über Wachstum, Beblätterung, Samentrieb und Haltbarkeit der Rüben an und beobachtet so scharf, daß er 1812 in sein Tagebuch schreiben kann, „daß die Keimbewegung der Runkelrüben den Zuckerstoff zerstört". Der Mentor der Rübenzuckerindustrie und des Rübenbaues aber bleibt während der ganzen Bewegung Achard. Er gibt in seinen Schriften nicht nur die genaueste Anleitung zur Einrichtung einer Fabrik und zu ihrem Betrieb, sondern lehrt den Ausbau und die Bearbeitung der Rübe in einer Weise, welche bereits alle Elemente der modernen Rübenkultur enthält.

Staunend steht man vor dem unfaßbaren Wunder. Fast scheint es, als wäre das Wissen und die Kultur der Rübe dem Kopfe des genialen Achard in Vollendung entsprungen, wie die Pallas Athene gerüstet und gewappnet dem Haupte des Zeus. Noch merkwürdiger aber als die Tatsache selbst ist ihre Erklärung: Achards Gelehrsamkeit brauchte nämlich den größten Teil dieses tiefen Wissens nur Skripten der alten, klassischen Autoren zu entnehmen. Columella, der zur Zeit Christi lebte, gibt in seinem Werk „De re rustica", Weisungen für den Rübenbau, die jedem neuzeitlichen Handbuch der Landwirtschaft Ehre machen würden. Dabei hat er sie auch noch in den schönsten Hexametern abgefaßt. Und was erst der ältere Plinius, der große Kompilator unter den römischen Schriftstellern, über die Rübenkultur zu erzählen weiß! Vom Fruchtwechsel und von der Stellung der Rübe innerhalb dieses lehrt er, was Thaer in Deutschland erst 1700 Jahre später einführen wird. Alle Subtilitäten des heutigen Rübenbaues, das Beizen des Samens, der Vorteil kleinerer und dafür häufigerer Stallmistgaben, die Schädlichkeit des vorzeitigen Entblätterns der Rübe und andere Dinge, auf deren Entdeckung sich unsere Generation nicht wenig zugute tut, sind Plinius bereits wohlbekannt.

So tiefes Eingehen in die Natur einer Kulturpflanze setzt vieljährige Nutzung und Schätzung voraus. Und ehrwürdig nach Alter und Gebrauch ist die Rübe tatsächlich, so altehrwürdig, daß sich ihre Anfänge im Dunkel prähistorischer Zeiten verlieren. Die Samen der Melde, die zu der nämlichen Klasse der Chenopodien gehört, wie unsere Zuckerrübe, hat man in Pfahlbauten gefunden. Mehr als 700 Jahre vor Christo wird die Mangold (die Zuckerrübe

ist eine Mangold) in den Gartenlisten des babylonischen Königs Merodachbaladan geführt. Ethymologische Schlüsse lassen sie dorthin aus Syrien gelangen. Syrien hat sie wieder von Sizilien übernommen, wo die Kultur der Mangoldrübe bei den Phönizern bis in das zweite Jahrtausend vor unserer Zeitrechnung zurückreicht.

Unter den Weihgeschenken des Heiligtums zu Delphi befanden sich Darstellungen der Rübe aus Silber. Welchen Eigenschaften mögen sie diese Ehrung zu danken gehabt haben? Wie die Wachsherzen und die silbernen und goldenen Gliedmaßen in den Wallfahrtskirchen werden wohl auch die silbernen Rüben in Beziehung gebracht worden sein mit glücklichen Heilungen. Und hohe Heilkraft hat man der Rübe tatsächlich von jeher zugeschrieben. Hippokrates, der berühmteste Arzt des Altertums, der 460 Jahre v. Chr. geboren wurde, unterscheidet in seinen Schriften die spezifische Heilwirkung der Samen, Wurzeln, Blätter und des Saftes der Rübe. Der Saft sollte ein Schutzmittel gegen Haarausfall bilden, die Blätter, in Wein gekocht, sollten Wunden heilen. Die Hippokratiker benützten den Rübensaft auch schon an Stelle des Honigs, können also als Vorgänger unserer Zuckerfabrikanten gelten.

Die unscheinbare Rübe aber dient in beiden Gestalten, als Süßstoff wie als Arznei, den Völkern und den Königen, beschäftigt Ärzte und Gesetzgeber, Gelehrte und Dichter. Nach dem Tode Alexanders des Großen schreibt Diokles dem König Antigonus, einem der sogenannten Diadochen, die sich um die Trümmer des zerfallenden macedonischen Weltreiches raufen, und empfiehlt ihm die Rübe als bewährtes Mittel zur Erweichung des Leibes. Bald darauf rühmt sich der Koch des Königs Nikomedes von Bithynien, nach einer von Athenaios überlieferten Anekdote, er habe dem Herrscher bis zwölf Tagereisen ins Innere des Landes die verlangten Sardellen geliefert, die er aus Rübenschnitzeln mit Hilfe einer passenden Sauce täuschend imitierte. Die Mönche des deutschen Mittelalters waren da schon bessere Feinschmecker, denen konnte man so etwas nicht weismachen. Waren sie doch gewohnt, die Rüben als Fastenspeisen zu bereiten. Das „Capitulare de villis“, die Verordnung über die Landgüter, welche Karl der Große erließ, führt demgemäß unter den Gewächsen, die jeder Klostergarten enthalten müsse, die Rübe an. Vielleicht hat daran ihr medizinaler Ruf, der lange genug anhielt, einigen Anteil. Denn noch Paracelsus behandelt Katarrhe mit dem Saft der Rübe und erfrorene Glieder mit erfrorenen Rüben. Der holländische Arzt Ryff beschreibt in seinem 1544 erschienenen „Confektbuch und Hausapothek“ eine heilsame Latwerge und ein wirksames Gegengift aus „Rübencompost“.

Die Rübe hat nachgerade solche Verbreitung erlangt, daß sie zum Sinnbild des Gewöhnlichen wird. So spottet Michelangelo in einem satirischen Gedicht des Empfängers mit den Worten:

Du hast ein Antlitz süßer noch als Most
Und hell erglänzt es, schöner noch als Rüben.

Und in Sachsen gilt um 1700 das Vorsetzen eines so gewöhnlichen Gerichtes, wie es die Rübenspeise ist, als Abweisung des Freiers. Nichtsdestoweniger erfreut man sich um jene Zeit der mannigfaltigsten Rezepte für die Zubereitung der Rüben. Wem würde nicht das Wasser im Munde zusammenlaufen, wenn er etwa liest, daß es an Fasttagen „Rüben mit gebackenen Fröschen“ gab, zubereitet nach der „aus dem Parnaß entlaufenen vortrefflichen Köchin“, dem Nürnberger Kochbuch von 1712.

Später hat die Rübe dann erst noch ihren großen Tag gehabt, bevor sie zur Grundlage einer gewaltigen Industrie wurde. Das war damals, als der Münchner Astronom Gruithuisen (1774 bis 1852) mit dem ernst gemeinten Vorschlag hervortrat, man möge die Verbindung mit den Mondbewohnern oder Meneen, an die er fest glaubte, dadurch herstellen, daß in der Donauebene der pythagoreische Lehrsatz in Form ungeheurer Rübenfelder zur Darstellung gebracht werde.

Diese Verirrung eines in seinen Tagen hochangesehenen Gelehrten ist als Kulturkuriosum nicht weniger interessant, als die anderen Phasen, welche die Rübe im Gebrauch und im Ansehen der Menschen die Zeitläufte hindurch erlebt hat.

## Obst- und Gartenbau.

**Der Staudengarten im Herbst.**

Für das Pflanzen von Stauden ist der Herbst am besten geeignet. Als wertvolle Ergänzung für den Gartenschmuck kommen noch Hyazinthen, Narzissen, Krokus, Schneeglöckchen usw. in Betracht. Alle verblühten Stauden sind sorgfältig abzuschneiden, da sonst das Aussehen des Gartens nur zu leicht leidet. Große Stauden bedürfen eines Pfahles oder Stabes, damit sie Halt haben. Gaillardie (Kokardenblume) Coreopsis (Mädchenauge) schneide man ziemlich tief am Boden ab, damit sich neue Blattrosetten bilden und das Fortleben im nächsten Jahre gewährleistet ist.

Herbst- und Winterastern stehen jetzt in voller Blüte, ebenso die prachtvollen Freiland-Chrysanthemen. Wenn oftmals auch ein leichter Frost den Herbstblumen Schaden verursacht, so berücksichtige man doch, daß oft die Herbstblüher noch einen Nachflor bringen, der noch im November eine Zierde des Gartens sein kann. Erst wenn stärkerer Frost auch die letzte Blume zum Absterben gebracht hat, erfolgt der handhohe Rückschnitt der Stauden und das Anbringen des Winterschutzes. Gartenbauinspektor K.

## Viehzucht.

**Sind Kreuzungsschafe brauchbar?**

Die Haltung reinrassiger Merinoschafe hat im Kleinbetrieb einen unleugbaren Vorteil. Für die Zucht braucht man nicht lange nach einem gekörten Bock zu suchen, denn gute Merinoherden sind fast allenthalben leicht erreichbar. In der robusteren Form der Fleischmerinos sind sie den heutigen wirtschaftlichen Bedürfnissen gut angepaßt und in trockenen Lagen auch für den Kleinbetrieb brauchbar.

Sehr oft findet man nun im Binnenland wie auch in den Niederungsgebieten Formen, die durch frühere Einkreuzung englischer Rassen (Hampshire, Shropshire, Cotswold usw.) zwar etwas gröber in der Wolle, dafür aber kräftiger in den Körperformen geworden sind. Sie sind als schwarz- oder weißköpfige deutsche Landschafe bekannt. Letztere sind stärker verbreitet und besitzen auch für den Kleinbetrieb eine bestimmte Bedeutung. So sind die auf Hampshire-Grundlage gezüchteten Formen kräftig mit dunklem Gesicht und Beinen, die das schwarzköpfige Landschaf kennzeichnen. Es zeichnet sich durch Frühreife und gute Mastfähigkeit aus, die Lämmerverwertung als Hauptnutzung ist bei ihnen also besonders günstig.

Eine Merinomutter liefert in Kreuzung mit einem Hampshirebock vorzügliche Ergebnisse. Die aus einer solchen Kreuzung entspringenden Lämmer übertreffen das Geburtsgewicht reinrassiger Merinolämmer ganz beträchtlich. Wiegen letztere etwa 4,6 kg, so kann man für die halbblütigen Hampshirelämmer ein Geburtsgewicht von etwa 5,8 kg annehmen. Auch die Gewichtszunahme dieser Kreuzungslämmer übertrifft die reinrassigen Merinos um etwa 10 Prozent ohne Minderung der Schlachtgüte. Eine solche Kreuzung kann demnach die Ertragsleistung der Kleinschafhaltung verbessern. Man ist also nicht unbedingt auf ein Merinolamm angewiesen. Nur wo „richtige Zucht“ betrieben werden soll, wird man besser keine Kreuzungstiere halten. Letztere sollen nur zur Mast und Wollegewinnung dienen.

## Geflügelzucht

**Kammgrind der hühnerartigen Vögel.**

Hierzu neigen nicht nur unsere Urrassen bzw. die Fleischhühner, sondern alle hühnerartigen Vögel, besonders in der Jugend. Dieser schimmelartige Belag der Kopfteile wird durch einen Favuspilz hervorgerufen.

Zu Beginn der ansteckenden Krankheit machen sich auf dem Kamm weiße Flecken bemerkbar, die bald auf Ohrläppchen, Kehl- und Bartlappen übergehen, immer mehr zusammenfließen und alles mit einer weißen Decke überziehen. Diese wird später graubraun und an den Rändern wulstig.

Geht sie erst auf die befiederten Teile über, so ist jede Behandlung zwecklos, denn die Tiere haben inzwischen infolge Abmagerung keinen Schlachtwert mehr.

Man muß also zeitig die kranken von den gesunden Tieren trennen und nach Erweichung der Krusten mit warmem Seifenwasser mit einem geeigneten Mittel einpinseln, dem etwas Olivenöl zugesetzt wird. Hände weg von teuren Geheimmitteln, die oft zu scharf sind!

Pinselt man jeden zweiten Tag fünf- bis sechsmal, so nimmt die Krankheit häufig einen gutartigen Verlauf und eine Abmagerung infolge Durchfalls tritt nicht erst ein. C. L.

**Was füttere ich meinen Hühnern?**

Diese Frage wird häufig gestellt. — Die Antwort lautet: möglichst wirtschaftseigene Futterstoffe. Denn etwas Gerste, Hafer und Mais sollte sich jeder Hühnerhalter anbauen. Sie bilden die Grundlage der Fütterung. So 40 bis 50 Gramm je Tag und Tier möglichst gemengt, wobei große Maiskörner grob zu schroten sind.

Gedämpfte Kartoffeln stellen gleichfalls ein brauchbares Hühnerfutter dar. Aber man gebe davon nicht mehr als 50 bis 60 g, sonst verfetten die Tiere, anstatt Eier zu legen. Deshalb gibt man ja auch Getreideschrote und außerdem Eiweißfutter hinzu. Also 50 g Kartoffeln, 25 g Getreideschrot und Kleie, ferner 12 g Eiweißfutter (Fisch- oder Fleischmehl).

*

Wer Kühe hält, hat auch Magermilch. Nimmt jedes Huhn davon 125 g auf, so braucht es kein Fisch- oder Fleischmehl mehr. Wo abgerahmte Milch über 8 gr je Liter kostet, wird man sie durch Hülsenfruchtschrote strecken. Wer Abfälle vom Fischmarkt oder Schlachthof haben kann, muß sie kochen und doppelte Mengen geben; also 25—30 g gekochter Fisch- oder Fleischabfälle. Zur Trockenfütterung eignen sich Kartoffelflocken oder Zuckerschnitzelschrot. Abends gibt es noch 40—50 g Körner.

Sollen alle vorgenannten Futtermittel voll wirksam sein, so darf es an Muschelschrot, Holzkohle oder Grünzeug nie fehlen und nicht zuletzt an der nötigen Bewegung in frischer Luft! Dipl.-Landw. Lie.

**Eierleistung und Nachzucht bedingen beste Zuchthähne.**

In der bäuerlichen Hühnerhaltung sieht man sehr oft Hähne, die zur Nachzucht in keiner Weise geeignet sind. Die Vererbungswissenschaft hat einwandfrei nachgewiesen, daß es bei der Vererbung guter Legeleistungen in erster Linie auf die Qualität des Zuchthahnes ankommt. Ein Zuchthahn, dessen Mutter und Schwestern hervorragende Legerinnen waren, wird diese Eigenschaft in der Nachzucht mit Sicherheit vererben. Wer die Nachzucht von Legehennen betreibt, sollte daher nur die besten Zuchthähne halten. Schon nach einem Jahre wird er erkennen müssen, wie wichtig es für den Eieranfall ist, daß nur die besten Hähne auf dem bäuerlichen Hühnerhof zur Zucht benutzt werden. Am zweckmäßigsten ist es, sich einen Jungstamm von Hühnern mit leistungsfähigen Junghähnen aus anerkannten Leistungszuchtbetrieben zu beschaffen. Diese Ausgabe lohnt sich schon sehr bald, denn wenn man bedenkt, daß es durchaus möglich ist, die Legeleistung auf 40—50 Eier je Huhn und Jahr zu steigern, kann man sich sehr schnell ausrechnen, in welch kurzer Zeit sich die Anschaffungskosten bezahlt machen. Nicht mit Unrecht behauptet man, daß der Hahn die halbe Herde ist. Bevorzugt werden Hähne, die aus eigener Zucht stammen, wo die Hennen mindestens eine Legeleistung von 150 Eiern aufweisen. Bei den leichteren Rassen rechnet man durchschnittlich 12 Hühner auf einen Hahn, dagegen kommen auf Hähne schwerer Rassen durchschnittlich nur 6—8 Hühner je Hahn.

Für die Nachzucht ist es von größter Bedeutung, daß das richtige Verhältnis von Hahn und Hühnern beachtet wird. Ein guter Zuchthahn muß einen aufrechten stolzen Gang haben, er soll feurig und angriffslustig sein, je stärker der Geschlechtscharakter zum Ausdruck kommt, je besser eignet sich der Hahn für die Nachzucht. Bequeme und faule Hähne taugen nicht zur Zucht und müssen abgeschlachtet werden. Gesundheit und Temperament sind für den guten Zuchthahn entscheidend. Bei der bäuerlichen Hühnerzucht ist die Legekontrolle für die gesamte Nachzucht von größter Wichtigkeit, ohne eine genaue Kontrolle der Legeleistung kann man weder den Wert der Zuchthähne noch den der Legehennen beurteilen.

Carl M. Ring.

# Kleintierzucht.

**Ziegenhaltungen im September.**

Der Monat September bringt schon windige, regnerische Tage. Da nimmt man seine Lieblinge lieber in den Stall, besonders wenn er hell und luftig ist. Haben wir aber eine Schönwetterperiode, dann noch hinaus mit ihnen in Sonne und Licht. Grünfutter ist ja in Menge vorhanden und wenn man die Tiere vorher füttert (bis der Tau abgetrocknet ist), dann weiden sie nicht so hastig und das Futter gärt nicht im Pansen.

Ziegen lieben die Abwechslung im Futter und ziehen auf magerem aber kalkhaltigem Höhenboden gewachsene Pflanzen allen anderer vor. Esparsette, Luzerne, Gelb- und Weißklee usw. sind also typische Ziegenfutterpflanzen, während mastig gewachsene Obergräser mehr den Kühen zusagen.

Gräser und Kräuter, die vom Verkehrsstaub fast ihre grüne Farbe verloren haben, werden von der Ziege verschmäht, aber Unkräuter von Feldrainen, Eisenbahndämmen, Waldwiesen (wenn sie nicht zu schattig liegen) bilden beliebte Leckerbissen. Dazu kommen junge Zweige bzw. Laub von Weiden, Obstbäumen, die man auslichtet, Erdbeeren usw., überhaupt alles was frisch und grün ist.

*

Darüber vergesse nicht, alle diese schönen Dinge zu trocknen, denn an der Vielseitigkeit des Winterfutters erkennt man den vorsorgenden Ziegenhalter. Haferstroh soll auch dabei sein und besonders luftig gelagert werden, denn es soll ja Futterstroh und kein Streustroh werden.

Die Deckzeit naht und will vorbereitet sein. Also hinaus mit den Böcken auf die Weide, daß sie ihre robuste Gesundheit nicht einbüßen. Ziegenböcke brauchen tüchtig Kraftfutter, wenn die Nachzucht Freude machen soll. (Die Zucht der Ziege kann noch sehr gehoben werden!) —ie—

# Bienenzucht.

**Was ist von Spur- oder Spürbienen zu halten?**

Daß es solche gibt, ist unzweifelhaft erwiesen. Zur Schwarmzeit sind sie auf allen Bienenständen zu finden. Überall schnüffeln sie umher, in leeren Bienenkörben und Bienenkästen, in hohlen Bäumen, in Steinhaufen usw. Sie suchen eine neue, passende Wohnung für einen Schwarm. Haben sie eine solche gefunden, so machen sie sich sofort an deren Reinigung heran. Auch das kleinste Stäubchen wird fortgetragen.

Wo sich solch recht geschäftiges Tun und Treiben bemerkbar macht, da zieht bestimmt in einigen Tagen ein Schwarm ein. Um sich zu vergewissern, aus welchem Volke die Spürbienen stammen, überpudere man diese mit Mehl oder fein zerriebener Kreide und beobachte die Standvölker. Wo die „Müller" einziehen, daher wird auch später der Schwarm kommen. Die Tatsache der Spürbienen machen sich so manche gewissenlosen Imker zunutze und stellen absichtlich leere Strohkörbe auf ihrem Stande auf. Reiben sie noch dazu mit Thymiankraut aus, weil sie wissen, daß der Geruch dieser Pflanze den Bienen sehr angenehm ist. Beschmieren sogar die Innenwände mit stark duftendem Honig, um die Schwärme — natürlich auch die des Nachbarn — anzulocken. Solch Gebaren ist natürlich verwerflich und verrät wenig Gemeinschaftssinn. Weigert.

**Gärender Bienenhonig.**

Auch echter Schleuderhonig kann in Gärung übergehen und vollständig verderben, wenn in seiner Pflege gefehlt wird. Ursachen der Gärung sind folgende:

1. Der Honig wurde nicht genügend geklärt. Auch durch die feinmaschigsten Seiher dringen kleinste Wachs- und Pollenteilchen. Deswegen muß jeder geschleuderte Honig einige Tage hinter gut schließenden Fenstern der Einwirkung der heißen Sonnenstrahlen ausgesetzt werden. Der Honig bleibt auf diese Weise dünnflüssig und die in ihm enthaltenen Fremdkörper steigen an die Oberfläche, von wo sie mit einem hölzernen Löffel abgeschöpft werden. Die Gefäße erhalten dann luftdichten Verschluß und werden trocken aufbewahrt. So behandelter Honig hält sich jahrelang in unverminderter Güte. Ist er bereits zäh geworden, so muß das Klären im Wasserbade geschehen.

2. Der Honig wurde in feuchten Räumen, besonders Kellern, hinterstellt. Er hat stets großes Verlangen, aus seiner Umgebung Feuchtigkeit aufzunehmen, wird zuerst an der Oberfläche dünnflüssig, bis die Gärungspilze alle Tiefen durchdringen, riecht und schmeckt dann sauer. Deswegen kann Bienenhonig nur in trockenen Gelassen, am besten in einer luftigen, staubfreien Dachkammer aufbewahrt werden.

3. In den Honig sind bei der Entnahme Fremdkörper gedrungen, (Brotkrumen), die sofort den Gärungsprozeß einleiten. Deswegen entnehmen wir aus größeren Gefäßen immer den Bedarf für eine ganze Woche. Wgt.

# Für Haus und Herd.

**Petersilie nicht kochen!**

Die so harmlos erscheinende Petersilie darf im Essen nicht mitgekocht werden, da hierdurch die Bildung von giftigen Stoffen begünstigt wird. Man darf die Petersilie erst dann den Lebensmitteln beifügen, wenn der Kochprozeß bereits beendet ist.

**Holunderbeeren-Suppe.**

(Kann heiß auch kalt gegessen werden.)

Die Beeren werden von den Dolden gestreift und tüchtig gewaschen. Nun kocht man sie mit reichlich Wasser bedeckt und einem Stück Zitronenschale auf und gießt sie dann durch ein Sieb. Den gewonnenen, dunkelroten Saft kocht man nun noch einmal auf, verdünnt ihn, falls er noch zu streng sein sollte, bindet mit Kartoffelmehl und schmeckt mit Zucker ab. Als Suppeneinlage nimmt man Zwieback oder Grießklöße. — Man braucht beim Durchseien des Saftes nicht das Mark so sehr durchrühren, denn dadurch wird die Suppe unklar und etwas streng im Geschmack.

**Holunderbeeren-Saft.**

(Heiß getrunken ist er glänzend bei Erkältungen!)

Die abgestreiften, gewaschenen Beeren mit ganz, ganz wenig Wasser aufsetzen und tüchtig durchkochen, dann auf ein Safttuch gießen. Den gewonnen Saft kocht man noch einmal auf und füllt ihn in Flaschen, die man nach dem Erkalten zukorkt und verlackt. Er hält sich gut.

## Rosmarin.

### Ein edles Kraut mit sechsundzwanzig Tugenden

In vielen Bauernhäusern der Alpenländer (weniger bei uns zu Lande) trifft man den Rosmarin, diese alpenländische Myrte. Entweder sind ein paar Rosmarinstöcklein im Zierbeet des Bauerngartens oder die Bäuerin zieht dieses „edle Kraut", dem nach überkommenem Glauben sechsundzwanzig Tugenden nachgerühmt werden, in Blumentöpfen. An und für sich ist diese Pflanze winterhart, in ihrer Jugend gedeiht sie aber besser in der Stube; denn ihre eigentliche Heimat ist an den südlichen Seeküsten Italiens, wie schon ihr Name sagt: Ros Marinus (= Rose des Meeres). Die hübschen, blaßblauen Blüten, der starke, aromatische Duft der dunkelgrünen, unten weißfilzigen Blätter und die heilwirkenden Eigenschaften räumten diesem Strauch, der eine Höhe bis zu einem Meter erreicht, von jeher im Bauerngarten und am Blumenfenster der Bauernstuben einen Vorzugsplatz ein.

Der Rosmarin steht dort, wo er gepflegt wird, hoch in Ehren. Bei keinem Fest, weder einem freudigen noch einem traurigen Ereignis, darf er fehlen. Er vertritt in Österreich und in Süddeutschland bei Hochzeiten die Myrte. Der Hochzeitslader trägt dort, wenn er die ganze Verwandtschaft, Bekannte und Nachbarn der Brautleute zur Hochzeit ladet, am Rock neben einer langen Seidenschleife ein Rosmarinsträußerl. Die Braut trägt an ihrem Ehrentag Rosmarin am Kleid und im Haar, sie schmückt den hochzeitlichen Rock des Bräutigams mit einem Rosmarinsträußerl und den Hut mit einem Kränzlein. Der Brautführer trägt am linken Oberarm einen Kranz aus Rosmarin, den Hochzeitsgästen steckt die Näherin gegen Trinkgeld ein Rosmarinzweiglein an, welches die Braut für die „Mannerleut" beschafft. Die Frauen bringen den Rosmarin selber mit. Man entspricht damit einem uralten Herkommen, war ja diese Pflanze schon bei unseren Altvordern Frigga, der Gemahlin Wotans, geweiht. Wo dieses blaue Blümlein am Fenster blüht, da herrscht nach übererbtem Glauben häusliches Glück, ehelicher Friede und Aussicht auf reichen Kindersegen. Blühender Rosmarin verspricht heute noch ein baldiges Hochzeitsfest im Haus oder in der Verwandtschaft. Ein altes Kinderlied lautet:

Rosmarin und Thymian
Wächst in unserm Garten,
Jungfer Ännchen ist die Braut,
Soll nicht mehr lange warten.
Roter Wein und weißer Wein,
Morgen soll die Hochzeit sein.

Rosmarin spielt aber auch bei der Trauerfeier im ländlichen Leben eine Rolle. Er ist Sinbild inniger Liebe bis zum Grabe. In einzelnen Alpen-Gegenden tragen deshalb die Leidtragenden bei Beerdigungen rosmaringezierte Zitronen. Ebenso pflegt man gerne auf dem Lande die Gräber mit einem Rosmarinstrauch zu schmücken.

Im Brauchtum des Jahres nimmt die Pflanze auch eine bevorzugte Sellung ein. Beim Riffelmahl, das nach dem Riffeln des Flachses stattfindet, wurde früher in Altbayern der Jungfernschmarrn mit der Jungfernmilch aufgetragen. In der Mitte dieser Speise standen große, rosmaringeschmückte Pollen. Beim Drischlmahl erhielt in der Gegend von Miesbach ehemals der Knecht oder die Magd, die den letzten Schlag beim Dreschen ausführten, als Auszeichnung eine schüsselgroße Dreschernudel, die mit Rosmarinsträußchen umgeben war, und auf der Hänsel und Gretel oder eine „Los" mit ihren Ferkeln als Glückszeichen angebracht wurden.

Auch die Verwendung des Rosmarins beim Frischgrünpeitschen, dem sogenannten Pfeffern, Fesseln oder Fitzeln zu Stephani, am Unschuldigen-Kindel-Tag, zu Neujahr und Heilig-Drei-König zeigt, daß dieses Segensreis im ländlichen Brauchtum eine Rolle spielt. Das Schlagen mit der Lebensrute war früher Vorrecht der Burschen und Mädchen, heute wird diese Sitte nur mehr von den Kindern geübt. (Bei uns ist das Oster-Stiepen nichts anderes). Sinn dieses Brauches ist die Übertragung der belebenden, säftereinigenden Kräfte der mit Rosmarin geschmückten Fitzerute, weshalb sich niemand vor der Pfeffergerte drückt. Alles Böse und Unreine, aller „Ungesund", wie die Bauern sagen, soll dadurch auf natürliche Weise aus dem Körper vertrieben werden und neue belebende Kraft, erfrischende Stärke soll an ihre Stelle treten. Ein Fitzevers aus der Bamberger Gegend besagt deutlich, daß die Pfeffergerte von jeher mit Rosmarin, dem Sinnbild der Treue und Ergebenheit, verziert war:

„Da komm' ich hergetreten,
Mit meiner Pfeffergerten,
Will pfeffern, wie ein Engel,
Hab' Rosmarin am Stengel.
Will fitzen, du sollst schwitzen,
Und auf dem Boden sitzen.
Nun bitt' ich um Pardon
Und auch um meinen Lohn!"

Schließlich nimmt auch der Rosmarin als Heilpflanze eine schätzenswerte Stellung ein. Er fand früher Verwendung als „weiniger Auszug" bei Augenleiden, ferner als Zusatz bei Bädern, um Lähmungen und Schwächezustände zu heilen, ist gut gegen Schwindelanfälle, hilft bei Gelbsucht, Milz- und Nierenleiden, wirkt als Teeaufguß schweiß- und harntreibend, ist appetitanregend und magenstärkend. Rosmarinspiritus und Rosmarinsalbe, die aus einem ätherischen Öl dieser Pflanze hergestellt werden, helfen bei Quetschungen, Sehnenschwäche und Rheumatismus. Rosmarintinktur wird auch bei neuralgischen Leiden mit Erfolg angewendet.

---

Zakład graficzny i miejsce odbicia, wydawca i miejsce wydania: Drukarnia A. Dittmanna T. z o. p., Bydgoszcz, Dworcowa 13.
Redaktor odpowiedzialny za dział redakcyjny: Arno Ströse; za ogłoszenia i reklamy: Edmund Przygodzki.
Zarządzający zakładem graficznym: Hermann Dittmann, Bydgoszcz.